

LA TAFONA MALLORQUINA (El molino de aceite)

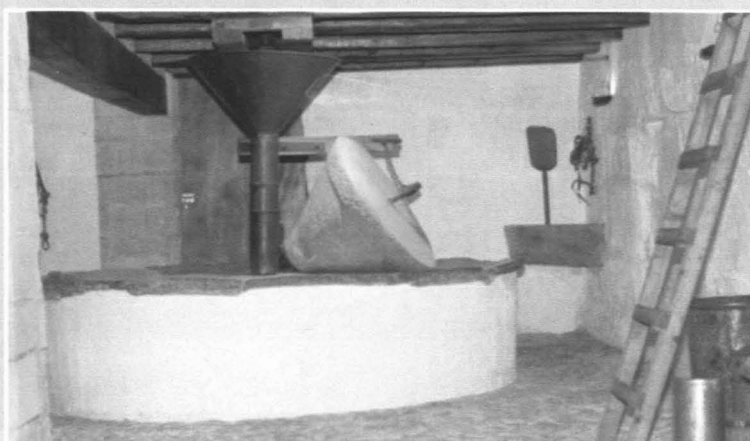
ANTONI MARTORELL, MATEU CERDÀ, BARTOMEU VILANOVA

EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL ACEITE

La elaboración del aceite en la tafona seguía un proceso perfectamente organizado con el fin de conseguir la máxima eficacia. Este proceso estaba controlado por el «tafoner» mayor que era quién realizaba, a la vez, los trabajos más delicados y que requerían más cuidado.

El granero o almacén:

Cuando los «traginers» (trajineros) llegaban a la tafona con los sacos de aceituna cargados sobre los mulos o el carro, los descargaban en el granero o almacén, dónde permanecían hasta llegada la hora de realizar la molida.



«Trull de can reiet» de Pollença

Muchas posesiones mallorquinas, especialmente las de la sierra de Tramuntana, donde predomina el olivar, contaban con tafona propia.

La tafona es el lugar donde se realizaba la prensa de la aceituna para la elaboración del aceite. La mayoría de ellas respondían a un patrón arquitectónico parecido ya que formaban parte del conjunto de las casas de la posesión. Solía accederse a ella desde la «clastrà» (patio de la entrada) y era un edificio amplio y alto.

A parte de las tafones de posesión, en los pueblos de montaña, solía haber una o dos tafones que se dedicaban a elaborar aceite de las aceitunas de los «barcarers», es decir, de los propietarios de pequeños olivares que no contaban con tafona propia. Cuando los barcarers

habían recogido una, dos o tres molidas, las transportaban a la tafona para producir el aceite.



Detalles del «Trull de can Reiet de Pollença»

Los graneros tenían, normalmente, una boca que daba a un porche exterior a la tafona en la cual se vaciaban los sacos de tal manera que no hacía falta entrar en las dependencias de la tafona y, así, la operación de descarga no entorpecía los trabajos propios de la elaboración del aceite.

«El trull» (La almazara)

La primera fase del proceso para elaborar el aceite consistía en triturar la aceituna para convertirla en pasta. Esta operación se desarrollaba en el trull (sinónimo de molino).

La aceituna se introducía en la «tremuja» (tolva) de la almazara que era una especie de caja de madera en forma de pirámide invertida que hacía de embudo para colocar la aceituna sobre de una piedra circular que actuaba de base denominada «jai» (también «sumola»). La tolva tenía una capacidad de 16 «bar-

celles» (unidad de medida tradicional).

Por encima de la sumola giraba el «rutló», una gran piedra troncocónica que, a su paso aplastaba la aceituna. La sumola estaba bordeada en su exterior por los «volosos», piedras inclinadas hacia el centro, para evitar que la pasta cayera por los lados.

La almazara precisaba de la fuerza de una bestia. El animal iba ligado a la percha que estaba conectada al árbol central de la almazara y hacía mover el rutló. La bestia llevaba, mientras rodaba, las «cucales» colocadas sobre los ojos para evitar que se mareara.

«La biga» o prensa

La segunda fase del proceso consistía en prensar la pasta para extraer el aceite. Esta operación se

llevaba a cabo en la «biga» o prensa y se utilizaba también la caldera.

La prensa está formada por una gran viga, normalmente de madera de encina, colocada entre una estructura de dos barras denominada «caballo de madera», que impide que la viga de la prensa se caiga.

Puede haber tafones que tienen una sola prensa y otras mayores que tienen dos.

El lado más grueso de la viga de la prensa estaba fijado en tierra mediante un pasador que descansaba entre dos grandes piedras, llamadas «cuixeres» (o a veces entre una cuixera y la pared)

El otro extremo de la viga podía bascular hacia arriba y hacia abajo. Estaba atravesado por la «espiga», una gran barra en forma de rosca. El extremo inferior de la espiga iba unida a una voluminosa piedra, el «quintà», que con su peso originaba la acción del prensado.

En el centro de la viga se sitúan las dos piezas de madera paralelas, el caballo de madera, que sirven de guía en el movimiento de la viga.

La fornal

Cerca de la prensa se ubicaba la «fornal» donde se encontraba la caldera para conseguir el agua hirviendo que se utiliza para escaldar el



«Biga, cuixera i passadó tafona mallorquina»



«Bassí i esportins de la tafona mallorquina»



«Quintà, llepassa i creuers de la tafona mallorquina»

prensado y sacar el aceite. Esta caldera era de grandes dimensiones, tenía una capacidad de dos o tres metros cúbicos, y su contenido se mantenía a temperatura elevada durante todo el proceso.

La caldera se encontraba situada de manera que quedara a la altura del brazo del tafoner a fin de que pudiera sacar agua con el vaciadero sin hacer demasiado esfuerzo. Por eso la caldera se encontraba a un nivel inferior al del piso de la tafona.

Debajo de la caldera estaba la «foganya» (hogar) y un espacio cuadrangular y ancho que servía para poner la leña, denominado el «clot de la fornal».

Un tafoner, normalmente el más joven e inexperto, era el encargado de mantener la caldera siempre en funcionamiento.

El proceso de prensado

Una vez se había aplastado la aceituna en la almazara se sacaba la pasta del jai o sumola con la ayuda de un recipiente muy manejable llamado «gavetó» o «caüta» y se colocaba dentro de unas bolsas circulares hechas de esparto, «els esportins», que, una vez llenos, se acumulaban formando una pila debajo de la viga, sobre el «bassí».

Éste es un delicado proceso que controlaba el tafoner mayor. Solían amontonarse entre 60 y 80 esporti-

nes hasta alcanzar unos dos metros de altura. Se debía tener especial cuidado en su colocación a fin de que la pila no se viniese abajo.

Mientras se apilaban los esportines, el tafoner tiraba sobre ellos agua caliente, procedente de la caldera. Para esta operación se utilizaba el vaciador, una especie de cucharón con mango o el «carabassot», denominado así por estar hecho de una calabaza.

La operación de amontonar los esportines estaba controlada de cerca por el tafoner mayor para vigilar que el montón apilado no se viniese abajo.

Una vez completada la pila de esportines, se empezaba el prensado para extraer el aceite. Dos hombres hacían bajar la viga con el fin de comprimir los esportines. Para esto se enroscaba la espiga con la

ayuda de los «cruceros», dos barras de acebuche colocadas en forma de cruz sobre la espiga.

A medida que iban enroscando, el quintar iba subiendo y, por su propio peso, hacía bajar la viga que prensaba con fuerza la pasta. Durante todo el proceso se seguía echando agua caliente.

De esta manera, el aceite y el agua iban chorreando para recogerse en el «bassí». El bassí está formado por una piedra circular del mismo diámetro que los esportines y de unos cinco centímetros de altura. Tenía una canaleta donde se recogía el prensado y se conducía, mediante un pequeño canal excavado en el suelo, hasta los fregaderos donde se seleccionaba.

La selección del aceite

Las pilas de selección se situaban por debajo del nivel del piso con el fin de poder recoger el líquido de la prensa procedente del bassí.

Este líquido prensado tenía al principio poca apariencia de aceite ya que venían mezclados el aceite, el agua y materiales pastosos. Por eso, después de la primera fase, se pasaba al proceso de separación del aceite.

Una vez dentro de la pila de selección, y después de un tiempo de



Esportins

reposo, los residuos pastosos se depositaban en el fondo de la pila, sobre ellos, el agua que se había utilizado para escaldar y, en la parte superior, el aceite que flotaba sobre el agua. El tafoner lo recogía con una «cüarta de quartá» y lo depositaba dentro del recipiente del aceite.

Cuándo ya quedaba poco aceite dentro de la pila, el tafoner utilizaba un embudo, «l'embut de triar», con el cual cogía aceite mezclado con agua que, después, separaba tapando con el dedo la salida del embudo y dejando escapar el agua.

La modernización de la tafona

La incorporación de la maquinaria industrial en el mundo del campesinado implicó la modernización de muchas tafones que acoplaron ingenios mecánicos a la maquinaria tradicional y añadieron una prensa mecánica que se utilizaba para reprensar los huesos de la aceituna y acabar de extraer el aceite. Así se produce el denominado aceite de prensa para diferenciarlo del aceite de viga.

Los productos residuales

En la sociedad mallorquina de antaño se intentaba sacar el máximo provecho de las materias primas, por eso, se intentaba extraer el máximo de aceite posible aunque fuera de mala calidad, así que se aprovechaban los productos residuales acumulados en la pila de selección.

Las distintas pilas tenían un orificio, situado a un nivel por encima de su fondo, de manera que en el poso de la pila quedaba una masa pastosa llamada bajos o «crima». Las pilas estaban comunicadas entre sí para que el líquido residual pasara de una a otra.



«La fornal» donde se calentaba el agua que servía para escaldar la pasta resultante después de moler las aceitunas

La última pila, denominada «l'infern» (el infierno), era más pequeña y se encontraba situada a un nivel más bajo. En esta se iban acumulando los barros.

De este poso o crima se sacaba un aceite de poca calidad (aceite de las «crimes»).

De los barros acumulados en la pila del infierno se sacaba un aceite de muy baja calidad que se utilizaba para lubricante, especialmente para untar los ejes de los carros. Este aceite era, por tradición, propiedad de los tafoners que trabajaban en la tafona.

También de la molinada salida de la última pila se extraía una pequeña cantidad de aceite residual de calidad ínfima, que se tiraba por algún desagüe o al torrente.

También de los posos y del aceite de peor calidad se hacía jabón; lo fabricaban hirviendo el aceite mezclado con sosa cáustica. Otra utilidad era el servicio de alumbrado, las luces «d'enclruia» eran, en aquel

momento, las más comunes en todas las casas.

Por otra parte, la masa del hueso de aceituna (pinyolada) que quedaba como producto residual después del prensado de la aceituna se utilizaba como combustible, muchas veces para la propia caldera de la tafona, o se vendía para determinados usos industriales como la fabricación de lejía.

Almacenamiento y venta del aceite

Una vez elaborado el aceite se almacenaba en el «safe-reig de l'oli», depósito habitual en las posesiones de montaña. Solía tener diferentes compartimentos para separar los diferentes tipos de aceite según su calidad: de viga, de prensa, de crimes, etc..

Este recipiente se encontraba en la «botiga» del aceite, normalmente situada en el sótano o en dependencias anexas a la tafona.

El aceite se extraía de la pila (safe-reig) a través de un grifo colocado unos centímetros por encima del fondo del depósito, de tal manera que el aceite salía siempre limpio.

Por lo que hace referencia a las medidas tradicionales utilizadas en el proceso de fabricación y manipulación del aceite tenemos:

«Trullada» (molida): Unidad productiva de aceite obtenida del prensado de cada partida que se colocaba dentro la tremuja, equivalente a 16 barcelles. En una jornada ordinaria solían hacerse 8 trullades por viga. No toda la aceituna rendía igual, según la clase y calidad de la aceituna se conseguía un mayor o menor rendimiento. Por término medio la trullada solía rendir a razón de 8 quartans

- 4 quartans equivalen a una mesura (16 litros)
- 3 mesures equivalen a un odre
- 2 odres equivalen a una soma-da o càrrega